2 JAHRE ANS YEARS GARANTIE

Garantie
Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Garantie
Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur.

Warranty
We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer.

Garantie
Op dit apparaat geven wij vanaf de verkoopdatum een garantie van 24 maanden. Wij zijn gedurende deze periode aansprakelijk voor alle gebreken, die op constructie- of materiaalfouten, echter niet op eigen schuld, zijn terug te voeren. Voor het uitvoeren van garantiewerkzaamheden moet het garantiebewijs met het apparaat aan ons worden gestuurd. Het garantiebewijs is alleen geldig met datum en stempel van de verkoper.



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Retailer / Stamp Detailhandelaar / stempel	
Verkaufsdatum Date de vente Date of purchase Verkoopdatum	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Address of purchaser Adres van de koper	

0026.014/05.08

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Guarantee and repair address for the E.U.:
Garantie- en reparatieadres voor de EU:

Grossmann
Stöckli Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. +49 (07622) 674 510
Fax +49 (07622) 619 00
E-Mail: grossmann-service@t-online.de

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

STÖCKLI SWITZERLAND

PizzaGrill®

PARTY



Design: Gerald Brandstätter

STÖCKLI SWITZERLAND

Inhalt

Seite

Ländervertretung: **Österreich:**
Mathis Helene
BIRD Marketing und Verkauf
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems
Tel. +43 55 76 726 25
Fax +43 55 76 726 25
richard.mathis@aon.at

Herzlichen Glückwunsch!

zum Kauf dieses multifunktionellen Stöckli Qualitätsproduktes. Der PizzaGrill «Party» wird Ihnen sicher bei der Anwendung viel Freude bereiten.

Beachten Sie bitte auf den Seiten 11-17 auch unsere speziell für Sie zusammengestellten Mini-Pizza und Raclette-Rezepte. Sie erhalten so viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen für Ihre «nächste Party». Viel Spass wünscht Ihnen

Ihre A. & J. Stöckli AG.

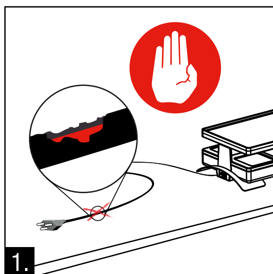
PizzaGrill®

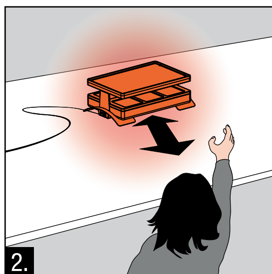


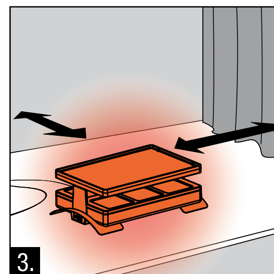
Sicherheit geht vor

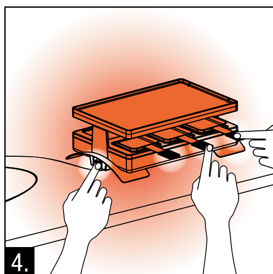
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «Party» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

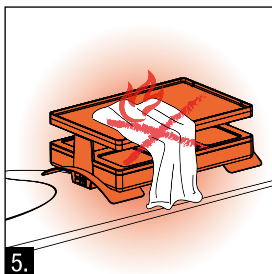


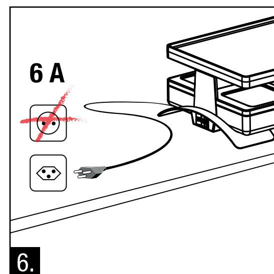


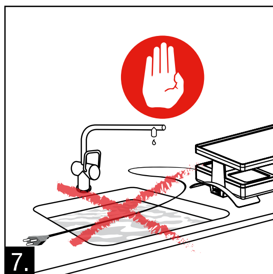


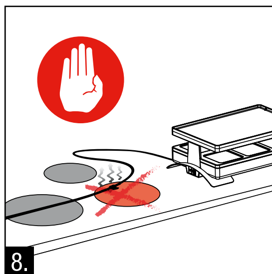


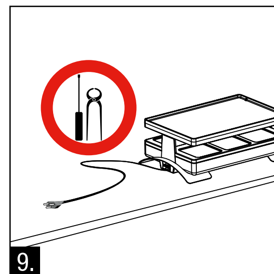












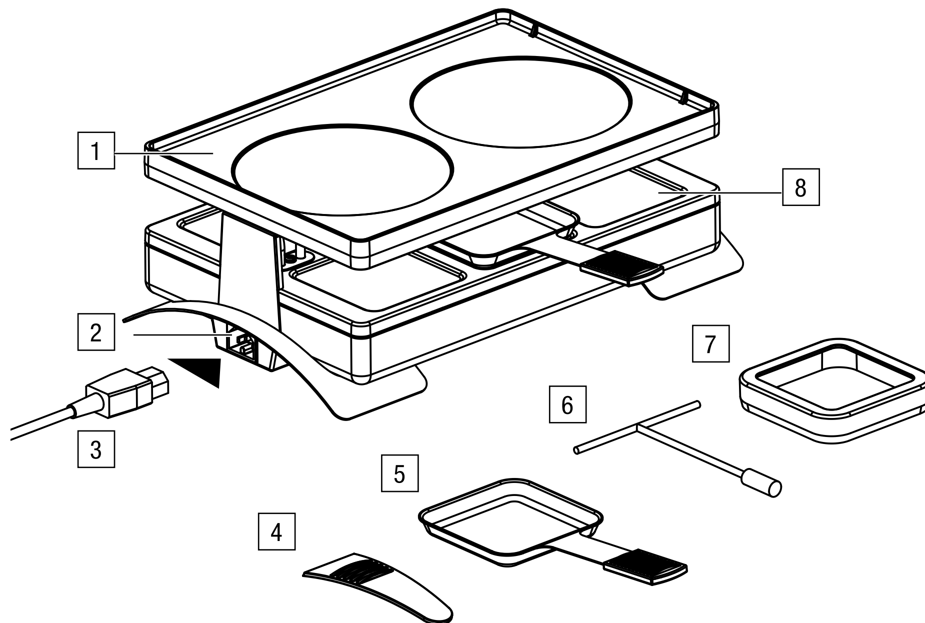
Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrennungsgefahr!

- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand. Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.).
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (3.)
- Bei längerem Erhitzen des Pfännchens kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden (4.). Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Griffende.
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzten Geräteoberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffteile (4.). Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden (6.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nie ins Wasser (7.). Ausser der Grillplatte und den Pfännchen, darf das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden (Kurzschlussgefahr!). Flüssigkeiten jeglicher Art dürfen auf gar keinen Fall ins Pfännchen gegeben, oder darin aufgekocht werden.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (8.).
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (9.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

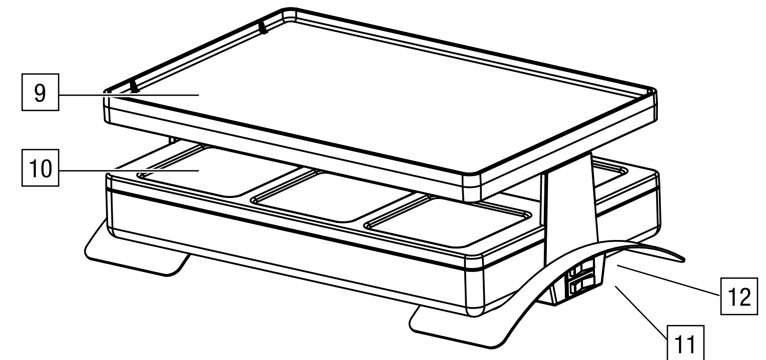
Vorderseite

1 Grillplatte wendbar (Grillieren- und Crêpes backen)
2 Gerätestecker
3 Zuleitung
4 Spachtel
5 Pfännchen
6 Teigverteiler
7 Teig-Ausstecher
8 Pfännchenauflage



Rückseite

9 Grillplatte wendbar (Grillieren- und Crêpes backen)
10 Pfännchenauflage
11 Schalter für untere Heizung (Mini-Pizza backen)
12 Schalter für obere Heizung (Käse schmelzen, Grillieren)



Technische Daten

Nennspannung:	230 V / 50 Hz (0026.06 120 V/60 Hz)
Nennleistung:	1300 W (Heizung oben 1100 W, Heizung unten 200 W)
Abmessungen:	402 x 242 x 138 mm (L x B x H)
Gewicht:	4.1 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Chromstahl, Aluminiumguss, Kunststoff
Zulassungen:	CE
Garantie:	2 Jahre

Bitte beachten Sie folgendes

Lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Betriebsanweisung nicht vertraut sind, sowie Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die 6 Pfännchen und die Grillplatte mit heissem Wasser abwaschen. Stellen Sie das Gerät an den Standort des späteren Gebrauchs. Die Standfläche soll stabil, waagrecht und trocken sein. Halten Sie Abstand von Wänden. Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Dieser Geruch ist völlig normal und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produkts.

Inbetriebnahme

Für alle Anwendungen gilt
Stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie bei Anwendung 1 und 2 den oberen Schalter ein, bei Anwendung 3 (Pizza-Zubereitung) schalten Sie zusätzlich den unteren Schalter ein! Nach ca.15 Minuten erreicht das Gerät die ideale Betriebstemperatur.

1) Käse schmelzen, Grillieren
Legen Sie den Raclette-Käse mit den Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- oder Tomatenwürfel in die Pfännchen. Die Gewürze sollte man erst nach der Zubereitung beifügen, da viele unter Hitzeeinwirkung einen bitteren Geschmack erzeugen können. Damit das Fleisch auf der Grillplatte nicht festklebt, empfiehlt es sich, zuerst eine Tranche Speck zu braten oder ganz wenig Oel beizugeben. Wenn zuviel Fett auf der Grillplatte ist, besteht die Gefahr von Fettspritzern. Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da diese durch die aggressive Fruchtsäure sofort ankleben.

2) Crêpes backen
Möchten Sie Crêpes zubereiten, verwenden Sie jene Seite der Gussplatte mit 2 runden Vertiefungen. Für die fachgerechte Verteilung des Teigs auf der Oberfläche der Gussplatte, verwenden Sie den speziell dafür vorgesehenen Teigverteiler.

- Crêpes-Rezepte, siehe Seite 10

3) Mini-Pizzas backen
Damit die Pizzas vollkommen knusprig und schmackhaft werden, betätigen Sie den oberen Schalter für die Oberhitze und den unteren Schalter für die Unterhitze!

Für das fachgerechte und massrichtige Ausstechen des Pizzateigs, verwenden Sie den mitgelieferten Teig-Ausstecher.

Tipp 1
Um für Ihre Pizza-Party optimal vorbereitet zu sein, bereiten Sie vorher eine genügende Anzahl Mini-Pizza-Teigplätzchen zu. Legen Sie jeweils ein Backtrennpapier zwischen die einzelnen Teigplätzchen, damit ein Zusammenkleben vermieden werden kann.

Tipp 2
Drehen Sie die Pizza im Pfännchen oder tauschen Sie den Platz im Gerät, damit die Pizza regelmässig braun wird.

- Mini-Pizza-Teigrezept, siehe Seite 11
- 4 Vorschläge zur Pizzabelegung, siehe Seite 13 und 14

Zubehör

Empfohlenes Zubehör: Pfännchen-Set für PizzaGrill, Art. Nr. 0024.065.
Genuss ohne Wartezeit: Die eine Mini-Pizza wird gebacken,
die nächste bereits garniert.

- 2 Stück PizzaGrill-Pfännchen
- 2 Stück Pfännchenhalter



Köstliche Rezepte für Ihre nächste Party!

Crêpes Schlemmereien

Wie der Franzose seinen Crêpe-Teig macht
Crêpes sind hauchdünne Omeletten. Sie können Ihr eigenes Rezept verwenden. Wir verraten Ihnen aber das echt französische Crêpe-Teig-Rezept.

Zutaten

150 g Mehl
3 Eier
1 Tasse Milch
$^1/_2$ Teelöffel Salz
3 Esslöffel Butter, zerlassen und abgekühlt, oder Kochbutter
$^1/_4$ Tasse Wasser

Zubereitung
Mehl und Eier in einer Schüssel gut verrühren und nach und nach Milch, Wasser und Salz hinzugeben. Die 3 Esslöffel zerlassene Butter daruntermischen. Der Teig soll die Konsistenz von flüssigem Rahm (Sahne) haben; ist er zu dick, gibt man teelöffelweise kaltes Wasser hinzu. Den Teig eine Stunde ruhen lassen. Diese Teigmenge reicht aus für 12 Crêpes (2 – 3 Personen), je nach Reichhaltigkeit der Beilagen.

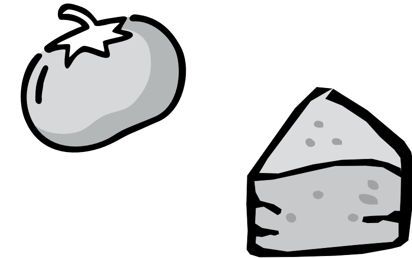
Crêpes für Schlanke
Crêpes sind feine Genüsse für schlankheitsbewusste Leute, die tägliche Abwechslung lieben. Zum Beispiel mit gehackten, gedämpften Champignons füllen oder mit Blattspinat, Spargeln, Crevetten, Quarkcrème, Tomatenragout oder einfach mit Käse bestreuen.

Crêpes für Schlemmer
Wer lieber schlemmt als «schlankt», nimmt's mit den Kalorien nicht so genau. Dann mit rassig gewürztem Hackfleisch füllen oder mit gebratenen Speckstreifen, gebratener Leber, geschnetzeltem Fleisch, evtl. mit einer feinen Sauce.

Für süsse Füllungen
Für süsse Füllungen verwenden wir praktisch jede Confitüre, Früchte in kleinen Stücken mit oder ohne Zucker, Glace. Für Erwachsene, als Krönung, ein paar Tropfen feinen Likör.

Mini-Pizza-Träume

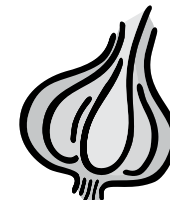
Zutaten Teig
250 g Mehl
15 g frische Hefe
$^1/_2$ TL Salz
$1^1/_4$ dl Milch
1 TL Zucker
1 EL Olivenöl



Zubereitung Teig
Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch und dem Zucker anrühren. Ca. $^1/_2$ Std. gehen lassen. Dann die restliche Milch, das Salz und das Öl dazugeben und den Teig so lange schlagen, bis er sich vom Rand löst. Mit einem Tuch zudecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort nochmals gehen lassen. Den Teig auf bemehltem Tisch ca. 2 – 3 mm dünn auswallen und ausstechen. Die Teigplätzchen leicht mit Mehl bestäuben. Dies verhindert ein Zusammenkleben. Legen Sie die ausgestochenen Teigplätzchen auf ein Backtrennpapier.

Tipp
Der Teig kann mit Backtrennpapier in Lagen problemlos eingefroren werden. Maximal empfohlene Tiefkühlzeit ca. drei Wochen. Nehmen Sie den Teig ca. 1 Std. vor Gebrauch aus dem Tiefkühler.

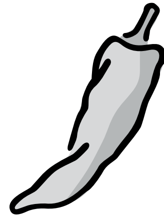
Zutaten Tomatensauce
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
$^1/_2$ dl Wasser
1 Prise Zucker
Oregano, Meersalz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel oder Schalotte
1 Schuss Rotwein
1 Dose abgetropfte Pelati
1 gehäufter EL frisch gehackter Basilikum



Zubereitung Tomatensauce
Die fein gehackten Zwiebeln und den Knoblauch glasig andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Die Pelati und den Zucker dazugeben, weiterrösten bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Rotwein ablöschen und mit etwas Wasser aufgiessen. Würzen und einkochen lassen. Am Schluss die Sauce mixen oder gut verrühren und anschliessend den Basilikum beigeben. Nochmals kurz aufkochen. Die Sauce muss zähflüssig sein.

Falls Sie mal spontan eine Pizza machen wollen, können Sie auch nur Tomatenmark oder eine fertige Tomatensauce verwenden. Z. B. Dolmio all' arrabbiata.

Zutaten Pizzaöl
$^1/_2$ lt Weintrauben- oder kaltgepresstes pikantes Olivenöl
$^1/_2$ EL Wachholderbeeren
Je 1 EL schwarze, weisse und rote Pfefferkörner
2 EL gehäufte und getrocknete Chilischoten



Zubereitung Pizzaöl
Alles zusammen in eine Flasche abfüllen. (Nicht schütteln oder rühren) Gut verschliessen und ca. 2 – 3 Wochen ziehen lassen.

Marinierte Champignons
Frische Champignons schälen und den Stiel kürzen. In Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Oregano, Meersalz und rotem Pfeffer ca. $^1/_2$ Std. vor dem Essen marinieren.

Marinierte Peperoni
Rote und gelbe Peperoni halbieren, entkernen, blanchieren und schälen. In Streifen schneiden und mit 1 Teil Essig und 6 Teilen Olivenöl, einem Spritzer Tabasco, weissem Pfeffer, Meersalz und einer Prise Zucker marinieren.

Broccoli
In kleine Röschen gezupft im Steamer dampfgaren.

Weitere Zutaten zum Belegen

- Käse: Anstelle von Parmesan kann auch Sbrinz verwendet werden.
  Schneiden Sie den Käse mit dem Sparschäler in feine Späne
- Ein feiner, reifer Gorgonzola gibt der Pizza eine würzige Geschmacksrichtung
- Mozzarella in kleine Würfelchen geschnitten
- Cherry-Tomaten halbiert
- Knoblauch in hauchdünne Scheiben geschnitten
- Salami, Tranchen halbieren
- Rohschinken, Tranchen vierteln
- Sardellen
- Thon rosé, gut abgetropft und mit der Gabel zerteilt
- Oliven schwarz
- Kapern
- Baby-Spinat. Frische Spinatblättchen vorgängig kurz im Salzwasser blanchieren
- Oregano, Basilikumblätter, gehackt
- Pfeffer aus der Mühle
- Pizzaöl
- Ananas
- Alles, was mundet

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt ...

Pizza italiana
Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatenpüree oder Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan, Spinat und Mozzarellastückchen belegen. Mit $^1/_2$ Salamitranche, $^1/_2$ Rohschinkentranche, 1 halbe Cherrytomate, etwas Knoblauch, 2 – 3 Pilztranchen einem Broccoliröschen und einer schwarzen Olive belegen. In den Stöckli PizzaGrill «Party» schieben und warten, bis der Teig die gewünschte Bräune hat. Damit die Pizza eine regelmässige Bräunung erhält, zwischendurch mit der Gabel drehen oder Pfännchen vertauschen.

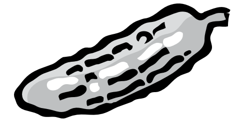
Pizza diabolo
Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan bestreuen. Mit Peperonistreifen, Knoblauch, Sardellen, Kapern, Gorgonzola und Oliven belegen. Je nach Schärfegrad nach dem Backen mit Pizzaöl beträufeln.

Pizza orientale
Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Mit etwas Parmesan den Boden bestreuen. Rohschinken und Ananasstückchen darauf verteilen. Etwas Curry und Mozzarella darübergeben.

Pizza con tonno
Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan bestreuen. Mit Thon, Sardellen, Cherrytomaten und Mozzarellastückchen belegen.

Belegen Sie den Teig mit allem, was Sie mögen. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie nicht zuviel Beilagen aufhäufen. Dies würde dazu führen, dass der Teig zu feucht wird und so nicht durchgebacken wird. Oder die Oberhitze verbrennt die Beilagen, weil diese den Heizelementen zu nahe kommen.

Raclette



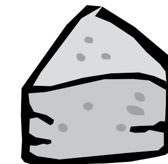
Zubereitung Raclette

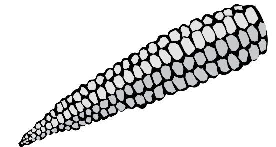
Pro Person rechnet man mit ca. 250 – 300 g Raclettekäse. Je nach Belieben schmecken in den Käse eingebackene Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- und Tomatenwürfel, Ananas oder Birnenstückchen vorzüglich.

Während die genannten Zutaten gleichzeitig mit dem Käse im Pfännchen brutzeln dürfen, sollten Sie Gewürze erst nach der Zubereitung beifügen. Viele Gewürze verbrennen bei der Hitze und entwickeln einen bitteren Geschmack.

Dazu werden frische Schalenkartoffeln serviert. Als Beilage eignen sich Essiggurken, Perlzwiebeln, Oliven usw. sehr gut.

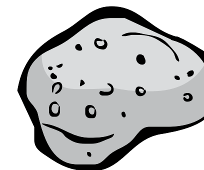
Zutaten Paprikaraclette (für 2 Personen)
1 rote und 1 grüne Peperoni
50 g Räucherspeck
400 g Raclettekäse in Scheiben
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

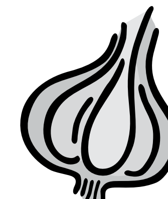




Zubereitung Paprikaraclette
Die Peperoni waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Räucherspeck ebenfalls in Streifen schneiden und mit den Peperoni auf einer Platte anrichten.

Zuerst etwas Speck in jedes Pfännchen geben und anbraten, dann Peperonistreifen kurz mitdünsten. Jeweils eine Scheibe Raclettkäse darauf legen und schmelzen lassen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.





Zutaten Orientalisches Raclette (für 2 Personen)
300 g Schweinsfilet
Salz
frisch gemahlener Pfeffe
wenig Tabasco
Fett zum Braten
1 Zwiebel
1 Karotte
etwas Lauch
50 g Sojabohnenkeimlinge
1 kleine Dose Mandarinenfilets
1 kleine Dose Ananaswürfel
1 Schuss Weisswein
1 EL Johannisbeergelée,
1 EL Curry
2 EL Sojasauce
1 EL Obstessig

Zubereitung Orientalisches Raclette
Schweinefilet in Streifen schneiden, würzen, in einer Pfanne anbraten, herausnehmen und warm stellen. Gemüse putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln hacken, mit dem gerüsteten Gemüse und den Sojabohnenkeimlingen im verbliebenen Bratfett glasig dünsten.

Das abgetropfte Obst dazugeben, mit Weisswein ablöschen, das Johannisbeergelée unterrühren. Das Fleisch dazugeben, kräftig mit den übrigen Zutaten abschmecken. Portionenweise auf Teller geben und mit geschmolzenem Raclettekäse überziehen.

Tortilla



Zutaten Grundrezept (ca. 6 – 8 Stück)
175 g Weizenmehl
1 TL Salz
100 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung Tortillas
Mehl und Salz in eine Schüssel geben, das Wasser dazugiessen und den Teig am besten mit den Händen kneten, bis ein elastischer, nicht klebriger Teig entsteht. Diesen zugedeckt ruhen lassen. Er kann gut ½ Tag vorher vorbereitet werden. Je länger er ruhen kann, desto mehr entfaltet sich der Kleber im Mehl. Den Teig in ca. 6 – 8 gleichmässige Portionen teilen. Die runden, dünnen Fladen auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, eventuell mit den Händen ein bisschen ziehen. Sofort auf die Crêpeplatte legen und backen, bis die typischen schwarz-braunen Flecken entstehen. Erste Seite backen, anschliessend wenden und die zweite Seite fertig backen.

Wirft der Teig zu grosse Blasen, drückt man ihn mit einer Gabel auf die Crêpeplatte. Auf vorgeheizte Teller legen und mit Zutaten füllen. Essen und geniessen. Viva Mexico!

Zubereitung Füllung
Hackfleischsauce, Salat, Hüttenkäse, Rote-Bohnen-Sauce, Crème fraîche, Gouda, Peperoni, Maiskörner, sehr feingeschnittenes Ratatouille, Chili-Sauce, Salsa, gebratene Pouletstückchen – oder was der Gaumen begehrt. Gemüse, Salate und sonstige Beilagen schneidet man in kleine Stücke, da die Tortillas gerollt werden.

Für die Hackfleischsauce gibt es im Handel bereits fertige Würzmischungen mit typischen Gewürzen wie Pfeffer, Pigment, Kreuzkümmel etc., Zwiebeln, Knoblauch, Rotwein und Tomatensauce (Tetra-Packung) gehören in die Sauce. Mindestens 1 Std. kochen, damit die Gewürze sich gut entfalten können.

Dazu servieren Sie einen gehaltvollen Rotwein wie Rioja, Cabernet Sauvignon oder Shiraz. Viel Spass beim «Mexican-Style-Food».

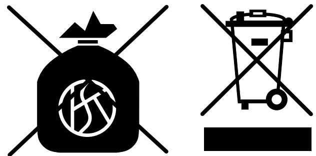
Reinigung und Pflege

Schalten Sie die beiden Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Die Grillplatte kann zu Reinigungszwecken abgenommen werden. Die Grillplatte und die Pfännchen können Sie in der Spülmaschine reinigen. Reinigen Sie die anderen Teile mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine. Die Verfärbungen der Chromstahloberflächen lassen sich mit einem Chromstahlreiniger beseitigen. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -Gegenständen.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!

PizzaGrill®



Design: Gerald Brandstätter

STÖCKLI
SWITZERLAND

Sommaire

Sincères félicitations!

pour l'achat d'un produit Stöckli de qualité. Le PizzaGrill «Party» vous procurera certainement beaucoup de plaisir à l'usage.

Veuillez aussi noter les recettes pour minipizzas et raclette que nous avons recueillies spécialement pour vous aux pages 29 à 35. Vous obtenez ainsi de nombreux conseils et des idées de recettes attrayantes pour votre prochaine party.

A. & J. Stöckli SA vous souhaite beaucoup de plaisir.

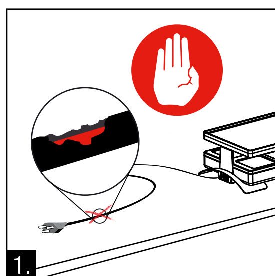
PizzaGrill®

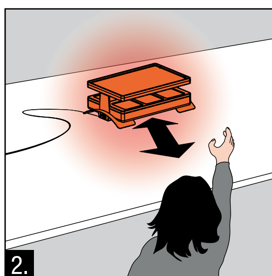


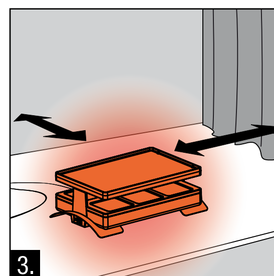
La sécurité avant tout

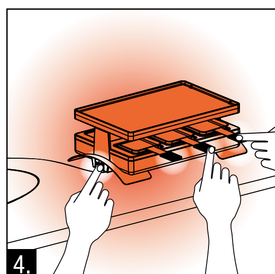
Prière de lire attentivement les prescriptions de sécurité avant la première utilisation du «Party» Stöckli. Conserver soigneusement le mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte.

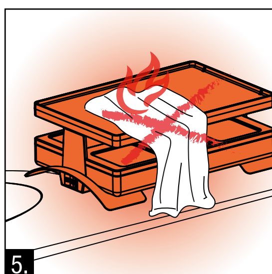


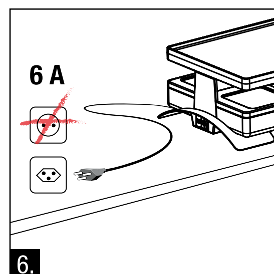


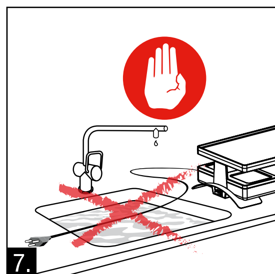


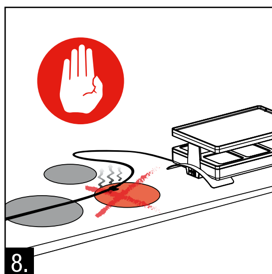


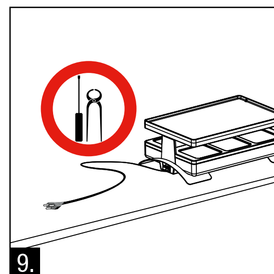












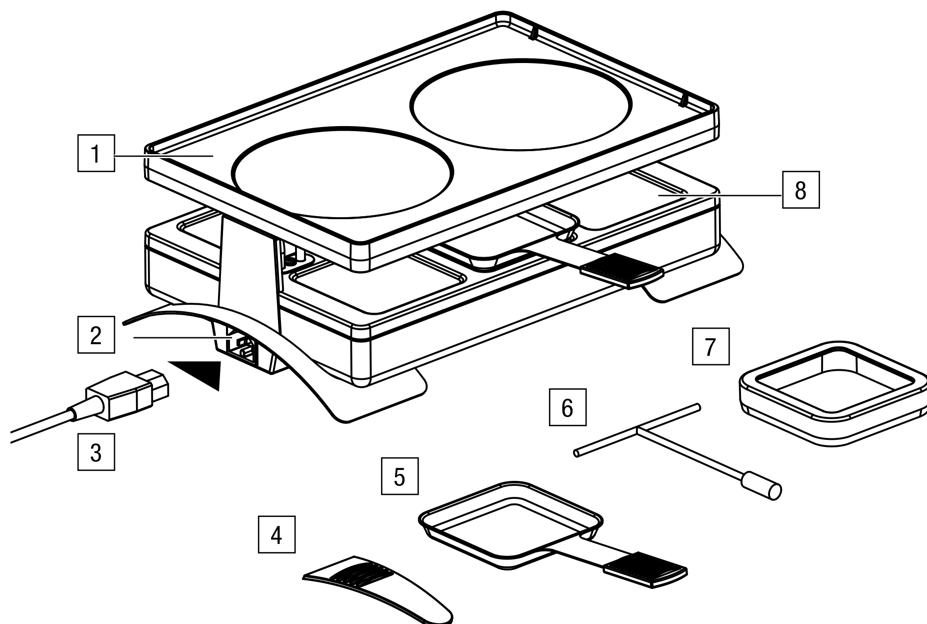
Attention! L'appareil devient chaud – danger de brûlures!

- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud. Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.).
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur (3.).
- Lorsque les poêlettes sont chauffées longtemps, la partie avant du manche peut devenir chaude (4.). Par conséquent, toujours tenir les poêlettes par l'extrémité du manche.
- Ne jamais déposer de serviettes ou d'objets semblables sur l'appareil (danger d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher les surfaces chauffantes de l'appareil, mais toujours utiliser des ustensiles (4.). N'utiliser que les accessoires originaux de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utiliser qu'avec une prise de courant mise à la terre (230 V / 50 Hz) et fusible de 6 A (6.).
- Seul un cordon supportant au minimum 10 A doit être utilisé.
- Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer le cordon électrique, mais la fiche.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). A l'exception de la plaque du gril et des poêlettes, l'appareil ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Aucun liquide ne doit être versé dans les poêlettes ni y être bouilli.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde bien aux données indiquées sur la plaquette du type d'appareil.
- Disposer le cordon électrique et la rallonge de façon à ce que personne ne trébuche dessus.
- Tenir le cordon électrique et l'appareil à bonne distance de supports et autres objets chauds ainsi que d'une flamme (8.).
- Avant le nettoyage, tirer la fiche et laisser l'appareil refroidir assez longtemps.
- En cas de dérangement ou de défectuosité, tirer immédiatement la fiche et faire contrôler et réparer l'appareil par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (9.)! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance.

Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service

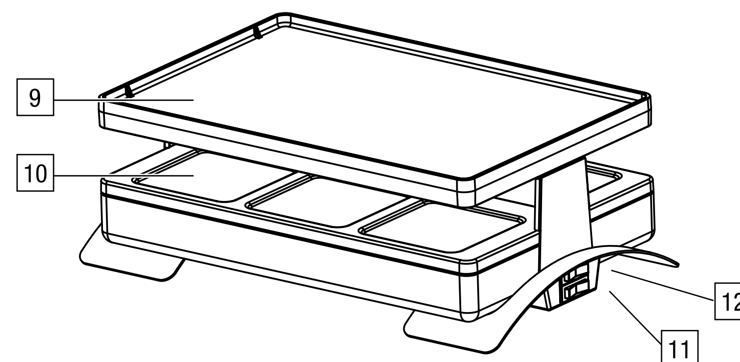
Front

1 Plaque de gril retournable (grillades et cuisson de crêpes)
2 Fiche de l'appareil
3 Cordon électrique
4 Spatule
5 Poêlette
6 Répartiteur de pâte
7 Découpeur de pâte
8 Emplacement des poêlettes



Revers

9 Plaque de gril retournable (grillades et cuisson de crêpes)
10 Emplacement des poêlettes
11 Interrupteur du chauffage inférieur (cuisson de minipizzas)
12 Interrupteur du chauffage supérieur (fromage fondu, grillades)



Données techniques

Tension nominale:	230 V / 50 Hz (0026.06 120 V/60 Hz)
Puissance nominale:	1300 W (chauffage supérieur 1100 W, chauffage inférieur 200 W)
Dimensions:	402 x 242 x 138 mm (L x P x H)
Poids:	4.1 kg
Longueur du cordon:	1.5 m
Matériaux:	acier chromé, fonte d'aluminium, matière plastique
Approuvé:	CE
Garantie:	2 ans

Remarques

Lire attentivement le mode d'emploi. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec l'appareil ainsi que les enfants ne doivent pas utiliser le gril. Utiliser l'appareil uniquement dans le but prévu. Etant donné les dangers qu'elle recèle, toute utilisation abusive est strictement interdite.

Avant la mise en service

Laver les 6 poêlettes et la plaque du gril à l'eau chaude avant la première utilisation. Installer l'appareil à l'endroit où il sera utilisé ultérieurement. La surface doit être stable, horizontale et sèche. Eloigner l'appareil des parois. Lors de la première utilisation, ce dernier dégage l'odeur typique des chauffages électriques. Cette odeur disparaît après quelques minutes; elle est absolument normale et n'a aucune influence quant à la qualité du produit.

Mise en service

A observer lors de toute utilisation
Enfoncer la fiche dans la prise électrique. Pour les utilisations 1 et 2, enclencher l'interrupteur supérieur, pour l'utilisation 3 (pizza) enclencher en plus l'interrupteur inférieur! Après environ 15 minutes, l'appareil atteint la température idéale d'utilisation.

1) Fondre du fromage, griller
Déposer le fromage à raclette avec les garnitures telles qu'anneaux d'oignon, tranches d'ail, cubes de poivron ou de tomate dans les poêlettes. Ajouter les épices après la cuisson, car elles pourraient donner un goût amer à cause de la chaleur. Afin que la viande ne colle pas sur la plaque du gril, il est recommandé de rôtir auparavant une tranche de lard ou d'ajouter un peu d'huile. Lorsqu'il y a trop d'huile sur la plaque, des éclaboussures peuvent se produire. Il n'est pas recommandé de griller des fruits, car ceux-ci collent très vite à cause de l'acide agressif qu'ils contiennent.

2) Cuire des crêpes
Pour préparer des crêpes, il convient d'utiliser la plaque en fonte du côté où se trouvent les deux cercles renfoncés. Utiliser à cet effet le répartiteur de pâte fourni avec l'appareil.

- Recettes de crêpes, voir pages 28

3) Cuire des minipizzas
Pour obtenir des pizzas croustillantes et appétissantes, il convient d'enclencher l'interrupteur du chauffage supérieur et celui du chauffage inférieur!

Pour bien étendre la pâte à pizza, utiliser le découpeur de pâte fourni avec l'appareil.

Conseil N° 1
Afin d'être parfaitement paré pour la party pizzas, préparer à l'avance un nombre suffisant de galettes de pâte à pizza. Disposer du papier à four pour séparer les différentes galettes afin d'éviter qu'elles ne collent les unes sur les autres.

Conseil N° 2
Tourner les pizzas dans les poêlettes ou échanger leur emplacement dans l'appareil afin qu'elles brunissent régulièrement.

- Recette de pâte pour minipizzas, voir page 29
- 4 propositions de garnitures pour pizzas, voir page 31 et 32

Accessoires

Accessoires recommandés: Set de petites poêles pour le gril Pizza, No d'art. 0024.065
Dégustation sans attente: dès qu'une mini-pizza cuit,
la prochaine est déjà garnie!

- 2 poêlons pour le PizzaGrill
- 2 supports de poêlons



Délicieuses recettes pour votre prochaine party!

Crêpes gourmandes

La pâte à crêpes à la française
Les crêpes sont des omelettes extrêmement fines. Bien entendu, vous pouvez utiliser votre propre recette. Toutefois, nous vous dévoilons, ci-après, la véritable recette de crêpes à la française.

Ingrédients

150 g de farine
3 œufs
1 tasse de lait
$^1/_2$ cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe de beurre, fondu et refroidi ou du beurre de cuisine
$^1/_4$ de tasse d'eau

Préparation
Dans une terrine, mélanger la farine et les œufs, incorporer petit à petit le lait, l'eau et le sel. Ajouter le beurre fondu. La pâte doit avoir la consistance de la crème liquide; si elle est trop épaisse, ajouter de l'eau froide, à raison d'une cuillère à café à la fois. Laisser reposer la pâte pendant une heure. Cette quantité de pâte suffit pour 12 crêpes (2 – 3 personnes), selon la richesse des adjonctions.

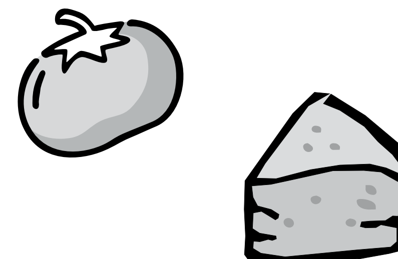
Des crêpes pour personnes sveltes
Pour les personnes conscientes de leur poids, mais aimant la variété, les crêpes sont un véritable délice. Les farcir, par exemple, avec des champignons hachés et étuvés, ou avec des épinards en branches émincés, des asperges, des crevettes, du séré, des morceaux de tomates étuvées ou simplement parsemées de fromage râpé.

Des crêpes pour ripailleurs
Ceux qui préfèrent faire bombance plutôt que veiller à leur poids ne font pas trop attention aux calories. Farcir les crêpes avec de la viande hachée bien épicée, ou avec des tranches de lard, de foie rôti, de la viande émincée, éventuellement avec une bonne sauce.

Des farces sucrées
Pour les farces sucrées, nous employons pratiquement toutes les sortes de confiture, des fruits en petits morceaux, avec ou sans sucre, de la glace et, comme couronnement pour les adultes, quelques gouttes d'une fine liqueur.

Minipizzas de rêve

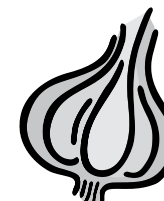
Pâte, ingrédients
250 g de farine
15 g de levure fraîche
$^1/_2$ c.c. de sel
$1^1/_4$ dl de lait
1 c. c. de sucre
1 c. s. d'huile d'olive



Pâte, préparation
Verser la farine dans un saladier et former un creux dans le milieu. Eparpiller la levure et remuer avec un peu de lait tiède et le sucre. Laisser reposer environ $^1/_2$ heure. Ajouter ensuite le reste du lait, le sel et l'huile, et battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du bord. Recouvrir d'un linge et laisser reposer encore une fois 1 heure environ dans un endroit chaud. Rouler maintenant la pâte sur une surface enfarinée afin d'obtenir une couche de 2 – 3 mm d'épaisseur et découper. Saupoudrer légèrement les galettes avec de la farine pour éviter qu'elles ne collent, puis les déposer sur un papier de cuisson au four.

Conseil
Les galettes de pâte séparées par le papier peuvent être facilement congelées. Durée de congélation maximale recommandée: env. 3 semaines. Sortir la pâte du congélateur environ 1 heure avant de l'utiliser.

Sauce tomate, ingrédients
1 gousse d'ail
1 c. s. de chair de tomate
$^1/_2$ dl d'eau
1 prise de sucre
Origan, sel de mer, poivre
1 petit oignon ou échalote
1 gorgée de vin rouge
1 boîte de pelati égouttées
1 bouquet de basilic fraîchement haché



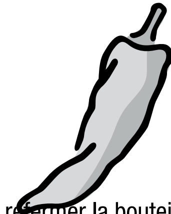
Sauce tomate, préparation

Blondir les oignons finement hachés et l'ail. Ajouter la chair de tomate et faire rissoler brièvement. Ajouter les pelati et le sucre, cuire jusqu'à ce que le liquide ait presque disparu. Mouiller avec le vin rouge et un peu d'eau. Epicer et laisser cuire. Pour terminer, mixer la sauce ou bien brasser. Ajouter le basilic puis recuire brièvement. La sauce doit rester épaisse.

Si vous souhaitez préparer une pizza spontanément, vous pouvez aussi n'utiliser que de la chair de tomate ou une sauce tomate prête à l'emploi, p. ex. Dolmio all'arrabbiata.

Huile à pizza, ingrédients

$^1/_2$ l d'huile de raisin ou d'olive pressée à froid et relevée
$^1/_2$ c.s. de baies de genièvre
Grains de poivre noir, blanc et rouge, 1 c.s. de chaque
2 c.s. bien pleines de piment séché



Huile à pizza, préparation

Remplir le tout dans une bouteille. (Ne pas secouer ni remuer.) Bien refermer la bouteille et laisser tirer env. 2 à 3 semaines.

Champignons de Paris marinés

Peler des champignons de Paris frais et raccourcir le pied. Couper les champignons en lamelles et mariner dans l'huile d'olive, l'origan, le sel de mer et le poivre rouge. Env. $^1/_2$ heure avant le repas.

Poivrons marinés

Couper en deux des poivrons rouges et jaunes, les épépiner, les blanchir et les peler. Couper des banderoles et mariner dans 1 part de vinaigre et 6 parts d'huile d'olive, une giclée de Tabasco, du poivre blanc, du sel de mer et une prise de sucre.

Brocolis

Cuire des petites rosettes de brocolis à la vapeur.

Autres possibilités de garniture

- Fromage: au lieu du parmesan, on peut utiliser du sbrinz. Coupé en fins copeaux au rabot.
- Un bon gorgonzola mûr relève de goût de la pizza
- Mozzarella coupée en petits dés
- Tomates cerises coupées en deux
- Ail coupé en lamelles ultrafines
- Salami coupé en tranches, coupées en deux
- Tranches de jambon cru coupées en quatre
- Anchois
- Thon rosé, bien égoutté et effrité à la fourchette
- Olives noires
- Câpres
- Epinards nains. Blanchir auparavant les feuilles d'épinard dans de l'eau salée
- Origan, feuilles de basilic hachées
- Poivre du moulin
- Huile à pizza
- Ananas
- Tout ce dont vous avez envie

La fantaisie ne connaît pas de frontières …

Pizza italiana

Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de purée de tomate ou de sauce tomate sur la pâte et garnir de parmesan, d'épinards et de morceaux de mozzarella. Ajouter $^1/_2$ tranche de salami, $^1/_2$ tranche de jambon cru, 1 moitié de tomate cerise, un peu d'ail, 2 – 3 lamelles de champignon, une rosette de brocoli et une olive noire. Mettre les poêlettes dans le Stöckli PizzaGrill «Party» et attendre que la pâte brunisse. Pour que la pizza brunisse régulièrement, la tourner de temps à autre au moyen d'une fourchette ou changer la place des poêlettes.

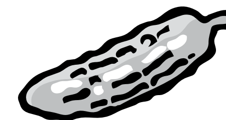
Pizza diabolo
Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de sauce tomate sur la pâte et saupoudrer de parmesan. Garnir avec des lamelles de poivron, de l'ail, des anchois, des câpres, du gorgonzola et des olives. Selon les goûts, asperger un peu d'huile à pizza après la cuisson.

Pizza orientale
Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Saupoudrer un peu de parmesan sur le fond. Répartir des morceaux de jambon cru et d'ananas par-dessus et ajouter un peu de curry et de mozzarella.

Pizza con tonno
Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de sauce tomate sur la pâte et saupoudrer de parmesan. Garnir avec du thon, des anchois, des tomates cerises et des morceaux de mozzarella.

Utilisez ce qui vous convient pour la garniture des pizzas. Veillez toutefois à ne pas accumuler trop de garnitures. Cela pourrait rendre la pâte trop humide et celle-ci ne cuirait pas assez. Il se pourrait aussi que la chaleur supérieure brûle les garnitures parce qu'elles sont trop près des éléments de chauffage.

Raclette

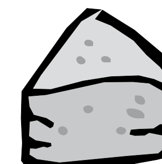


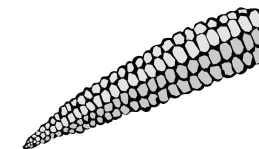
Raclette, préparation
Par personne, il faut compter 250 à 300 g de fromage à raclette. On peut agrémenter le fromage à volonté avec des anneaux d'oignon, des tranches d'ail, des petits morceaux de piment fort et de tomate, d'ananas ou de poire.

Tandis que les ingrédients susnommés peuvent être mis à cuire dans la poêle avec le fromage, il est préférable de n'ajouter les condiments qu'après la préparation. De nombreux condiments se décomposent à la chaleur et développent une saveur amère.

Comme accompagnement, on peut servir des pommes de terre épluchées. On agrémente le tout avec des cornichons au vinaigre, des petits oignons marinés, des olives, etc.

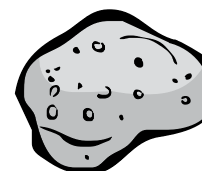
Raclette au paprika, ingrédients (pour 2 personnes)
1 piments forts rouges et 1 verts
50 g de lard fumé
400 g de raclette en tranches
sel
poivre fraîchement moulu

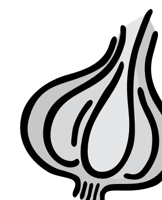




Raclette au paprika, préparation
Laver les piments, éliminer les pépins, et couper les piments en lanières fines. Couper également le lard fumé en lanières fines et les servir ensemble sur un plat.

Braiser d'abord légèrement un peu de lard dans la poêle, puis ajouter les morceaux de piment et les cuire ensemble brièvement. Placer dessus une tranche de formage et la laisser fondre. Assaisonner le tout avec du sel et du poivre.





Raclette orientale, ingrédients (pour 2 personnes)
300 g de filet mignon
sel
poivre fraîchement moulu
un peu de tabasco
saindoux
1 oignon
1 carotte
quelque chose poireau
50 g de germes de soja
une petite boîte de mandarines pelées
1 petite boîte d'ananas en cubes
un peu de vin blanc
1 cuillerées à soupe de gelée de groseilles
1 cuillerées à soupe de curry
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
1 cuillerées à soupe de vinaigre de fruits

Raclette orientale, préparation
Couper le filet mignon en lanières fines, l'assaisonner, passer brièvement les morceaux à la poêle, les en retirer et les mettre au chaud. Eplucher les légumes et les couper en lanières. Hacher l'oignon et le blanchir avec les légumes et les germes de soja dans le saindoux restant.

Ajouter les fruits restants, le vin blanc, la gelée de groseilles, mélanger. Ajouter la viande, l'assaisonner avec les ingrédients restants. Mettre des petites portions de l'ensemble sur les assiettes et les couvrir de la raclette fondue.

Tortilla



Recette de base de la tortilla, ingrédients (6 à 8 galettes)
175 g de farine de blé
1 c. c. de sel
100 ml d'eau tiède

Tortilla, préparation
Verser la farine et le sel dans un saladier, ajouter l'eau et pétrir la pâte avec les mains jusqu'à obtention d'une masse élastique et non collante. Recouvrir la pâte et la laisser reposer. Elle peut sans autre être préparée 1/2 jour à l'avance. Car plus elle repose long-temps, plus le gluten de la farine se développe. Répartir la pâte en 6 à 8 portions égales. Rouler des galettes rondes et minces sur la surface de travail saupoudrée de farine; éventuellement étirer un peu à la main. Puis mettre les galettes sur la plaque à crêpes et les cuire jusqu'à l'apparition des typiques taches brun-noir. Cuire d'abord d'un côté, puis retourner la galette et cuire de l'autre côté.

Si des bulles trop importantes apparaissent, on peut les écraser avec une fourchette sur la plaque à crêpes. Déposer les galettes sur des assiettes préchauffées et les remplir avec la garniture. Le régal peut alors commencer. Viva Mexico!

Garniture, préparation
Sauce de viande hachée, salade, fromage frais, sauce aux haricots rouges, crème fraîche, gouda, poivrons, grains de maïs, ratatouille coupée très fine, sauce au chili, salsa, morceaux de poulet rôti – ou tout autre délice pour le palais. Il convient de couper les légumes, les salades et autres ingrédients en petits morceaux, car les tortillas sont enroulées.

Pour la sauce à la viande hachée, on trouve dans le commerce des mélanges d'épices typiques (poivre, piment, cumin, etc.). Les sauces sont préparées avec des oignons, de l'ail, du vin rouge et de la sauce tomate (emballage Tetra). Cuire au moins 1 heure pour que les épices puissent développer leur arôme.

Avec les tortillas, servez un vin rouge riche comme un Rioja, un Cabernet Sauvignon ou un Shiraz. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à préparer votre «mexican style food».

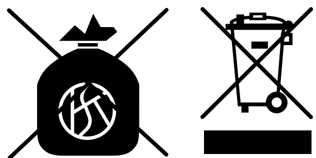
Nettoyage et entretien

Déclencher les deux interrupteurs. Laisser l'appareil refroidir. La plaque du gril peut être enlevée pour le nettoyage. La plaque du gril et les poêlettes supportent le lave-vaisselle. Nettoyer les autres parties avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais le nettoyer dans le lave-vaisselle. Il est possible de nettoyer la coloration des surfaces chromées au moyen d'un produit de nettoyage pour chrome. Ne jamais utiliser des produits de nettoyage ou des objets agressifs, durs ou rugueux.

Conservation

Conserver l'appareil dans un endroit sec et inaccessible aux enfants.

Elimination



- Les appareils usagés peuvent être remis au point de vente pour élimination correcte et gratuite.
- Les appareils présentant une défectuosité dangereuse doivent être éliminés immédiatement et s'assurer qu'ils ne pourront plus être utilisés.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement)!

PizzaGrill®



Design: Gerald Brandstätter

STÖCKLI SWITZERLAND

Contents

Congratulations!

on the purchase of this multifunctional Stöckli quality product. The PizzaGrill «Party» is sure to give you a lot of fun and pleasure.

Don't forget to check out our special recipes for Mini-Pizzas and Raclette on pages 47-53. They provide many useful tips and great recipe ideas for your «next party». Have fun!

Your A. & J. Stöckli AG.

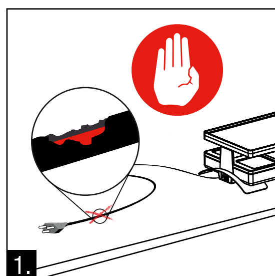
PizzaGrill®

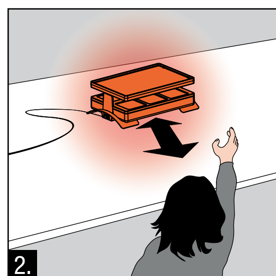


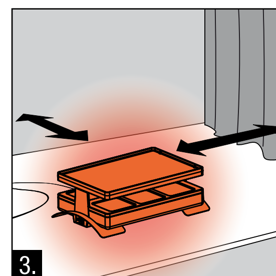
Safety first

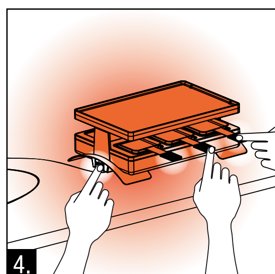
Read the safety advice thoroughly before the first use of your Stöckli «Party». Store the operating instructions carefully. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.

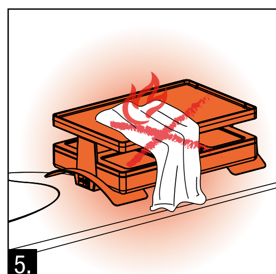


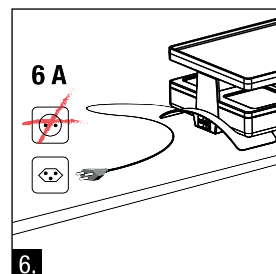


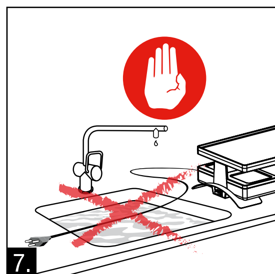


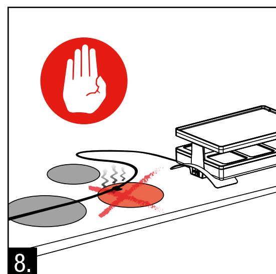


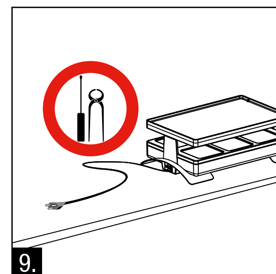












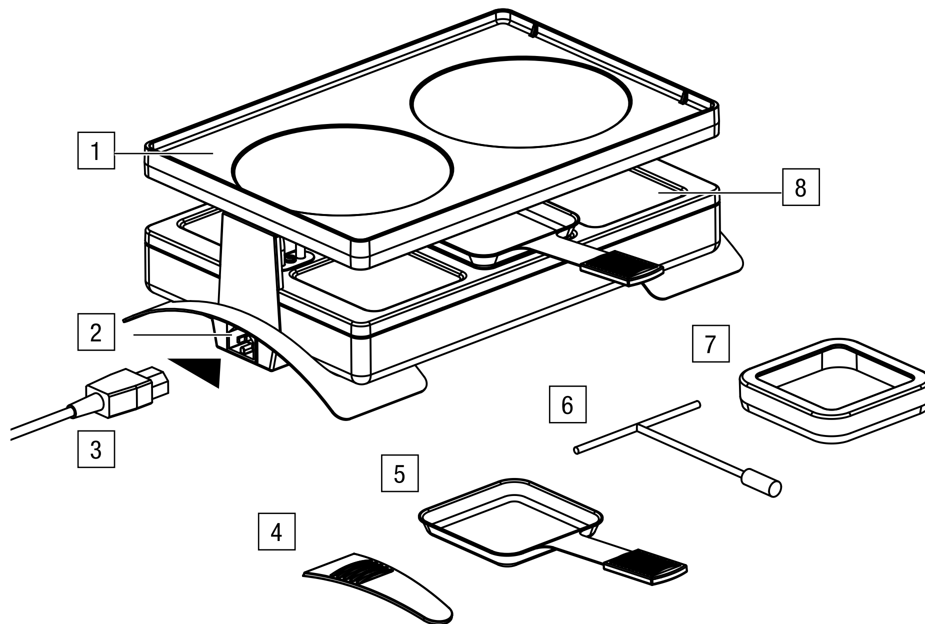
Attention! The appliance becomes HOT in use – there is a risk of burning!

- Never use an appliance which is damaged or with a damaged mains-cable (1.). Do not leave it out-of-sight when operating and do not carry it while it is hot. Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.).
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects (3.).
- During long periods of heating the pans, the front part of the pan handle can become hot (4.). Hold by the end of the handle.
- Do not lay cloths of any sort over the appliance (fire danger!) (5.). Do not touch the heated top-plate but rather use the grips provided (4.). Use only original appliance parts.
- The unit must be used with a grounded power supply (230 V / 50 Hz) featuring a 6 A fuse (6.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 10 A.
- Always pull on the plug, not on the mains-cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance in water to clean it (7.). With the exception of the grill-plate and the pans the appliance may not be cleaned in a dish-washer (short-circuit danger!). Do not cook liquids of any kind in the pans.
- Observe that the local mains supply is in agreement with the details shown on the appliance Type Label.
- Place the mains-cable and any extension cable used, so that there is no danger of anyone tripping.
- Keep the mains-cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.).
- Remove the mains-cable from the supply before cleaning and allow the appliance enough time to cool down.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains-plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (9.)! The manufacturer accepts no liability for any damage or injury arising from non-professional repairs, or attempted repair.
- Persons, including children, whose physical, sensory or mental capacities or inexperience or lack of knowledge render them incapable of safely operating this appliance, must not use it without supervision or instruction by a responsible person.

Overview of the appliance and its operational parts

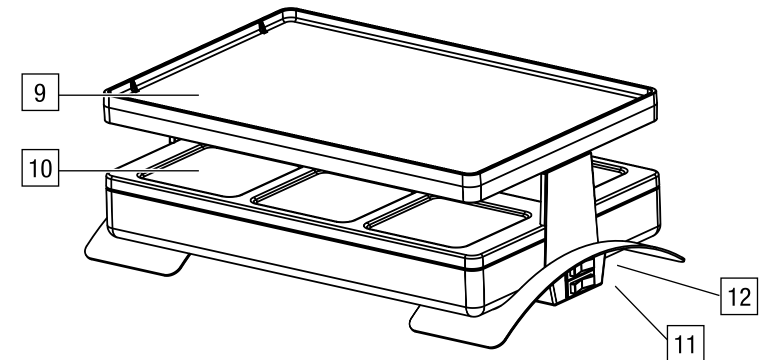
Front side

1 Grill-plate – reversible (Grilling and pancake frying)
2 Unit socket
3 Mains Cable Connector
4 Spatula
5 Pan
6 Batter spreader
7 Removing tool
8 Pan bed



Rear side

9 Grill-plate – reversible (Grilling and pancake frying)
10 Pan bed
11 Switch for lower heating (Mini-Pizza baking)
12 Switch for top heating (Cheese melting, grilling)



Technical Data

Supply voltage:	230 V / 50 Hz (0026.06 120 V/60 Hz)
Power consumption:	1300 W (Top heating 1100 W, Lower heating 200 W)
Dimensions:	402 x 242 x 138 mm (Lx Wx H)
Weight:	4.1 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	Stainless steel, Castaluminium, Plastic
Certification:	CE
Warranty:	2 Years from date of purchase

Please note the following

Read the operating instructions thoroughly. Persons who are not familiar with the operating instructions and children should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purpose for which it was intended. Any use for other purposes could prove dangerous and is strictly forbidden.

Before putting into use

Before the first use, the 6 pans and the grill-plate should be washed in hot water. Stand the Pizza-Grill on the surface on which it is eventually to be used and ensure that it is level, stable and dry. Observe a reasonable distance from walls and other objects. When first switched on, the appliance may produce an odour due to the new parts being heated. This is typical of electrically heated equipment and will disappear after a few minutes. It is an absolutely normal effect and does not detract at all from the quality of the product.

Putting into use

For all uses the following applies
Plug in the mains plug. For uses 1 and 2 switch on the top switch and for use 3 (Pizza baking) switch on also the lower switch! After approximately 15 Minutes the appliance will have reached the optimum operating temperature.

1) Melting cheese, grilling
Lay the Raclette-Cheese together with other ingredients such as onion rings, garlic slices, pepperoni or tomato pieces in the pans. Spices should be added only after cooking is complete as many spices can react under the heat to produce a bitter taste.

So that meat does not stick to the grill-plate it is recommended that, first a rasher of bacon is fried, or alternatively very little oil added. When there is too much fat in the grill-plate there is a danger of fat spitting. Grilling fruit is not recommended as these, because of their high acidity, can quickly become stuck to the plate.

2) Cooking pancakes
If you wish to cook pancakes, use the side of the cast plate which has two circular depressions. For the expert distribution of the batter on the surface of the plate, use the special batter spreader provided.

- Recipes, see page 46

3) Cooking mini-pizzas
So that the pizzas become fully crusty and tasty, manipulate the top switch for the heat from above and the lower switch for the heat from below!

For professionally and cleanly removing the pizzas from the pans use the Removing Tool provided.

Tip 1
In order to make optimum preparation for your Pizza-Party, make beforehand a sufficient quantity of rolled pizza-dough pieces, correctly sized for the pans. Lay these on top of each other with baking paper between each to prevent them sticking together.

Tip 2
Turn the pizzas around in the pans or exchange the positions of the pans in the appliance so that they become regularly brown.

- Mini-pizza dough recipe, see page 47
- 4 suggestions for pizza toppings, see page 49 and 50

Accessories

Recommended Accessories: Pan-Set for PizzaGrill, art. no. 0024.065.
Enjoyment without waiting: While one Mini-Pizza is baking
you can garnish the next.

- 2 pans for PizzaGrill
- 2 Pan holders



Delicious recipes for your next party!

Crêpes feast

French Crêpes
We recommend this French batter recipe but you can, of course, use your own.

Ingredients
150 g flour
3 eggs
1 cup milk
$^1/_2$ teaspoon salt
3 desert spoons butter (melted and cooled)
$^1/_4$ cup water

Preparation
Stir the eggs well into the flour and then add the milk, water and salt. Mix in the 3 desert spoons of butter. The batter should have the consistency of cream; if too thick add water teaspoonful at a time. Leave to stand for an hour. The above quantities are for 12 crêpes (2 – 3 persons).

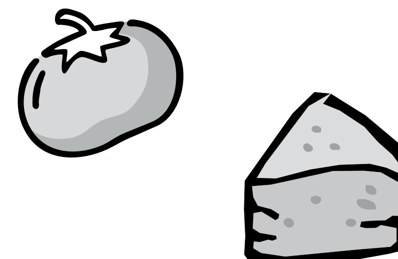
Pancakes for slimmers
Crêpes are excellent for those with an eye on their weight. e. g filled with chopped, steamed mushrooms, leaf spinach, asparagus, prawns, ricotta cheese, tomato ragout or simply sprinkled with cheese.

Pancakes for gourmets
For those who pay less attention to calories fillings can be different e. g. well seasoned minced or chopped meat, roast bacon strips or grilled liver, perhaps with the addition of a suitable sauce.

For sweet fillings
For sweet fillings we can use almost any jam, chopped fruit with or without sugar or ice cream. For adults this can be «Crowned» by adding a few drops of liqueur.

Mini-Pizza-Dreams

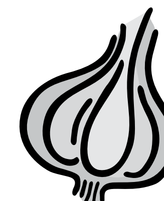
Dough ingredients
250 g flour
1 $^1/_4$ dl milk
15 g fresh yeast
1 tsp sugar
$^1/_2$ tsp salt
1 tbsp olive oil



Dough preparation
Place the flour in a mixing bowl and make a well in the centre. Crumble in the yeast and stir together with some lukewarm milk and the sugar. Allow to stand for about half an hour. Then add the remainder of the milk, the salt and the oil and beat until the dough breaks away from the bowl at the edges. Cover with a cloth and leave to stand for approximately an hour in a warm location. Then roll out the dough on a floured table to about 2 – 3 mm thick and cut out to the required size. lightly flour the pieces and lay on baking paper, or interleaved with baking paper to avoid sticking.

Tip
The dough can, when separated by baking paper, be deep-frozen without problem for a period of up to three weeks. Thaw for about one hour prior to use.

Tomato sauce ingredients
1 Garlic clove
1 Small onion or shallot
1 tbsp tomato pulp
1 Shot of red wine
$^1/_2$ dl Water
1 Can strained, peeled tomatoes
1 Pinch of sugar
1 heaped tbsp fresh chopped Basil
oregano
see-salt
pepper



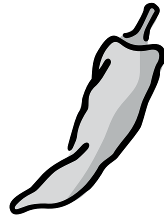
Tomato sauce preparation

The finely chopped onion and the garlic lightly pre-fry until glazed. Add the tomato pulp and shortly cook. Then add the strained tomato and sugar and cook further until almost no more liquid is present. Quench with red wine and pour over some water. Season and allow to reduce. Finally mix the sauce or stir well and at the end add the basil. Bring to boil and cook shortly. The sauce must be thickly liquid.

In case you wish spontaneously to make a pizza you can also use only tomato pulp or a finished tomato sauce. e. g. an Arrabbiata sauce.

Pizza oil ingredients

1/2 ltr Grape-seed oil – or cold-pressed piquant olive oil
1/2 tbsp Juniper berries
1 tbsp each black, white and red peppercorns
2 heaped tbsp dried chilli pods



Pizza oil preparation

Put all together in a bottle (Do not shake or stir). Close well and allow to stand for approximately 2 – 3 weeks.

Marinated Mushrooms

Peel fresh mushrooms (champignon) and shorten the stem. Cut in slices and marinade in olive oil, oregano, see-salt and red-pepper corns approximately 1/2 hr. before the meal!

Marinated Pepperoni

Cut in half red and yellow Pepperoni, remove the pips, blanche and peel. Cut in strips and marinade in 1-part vinegar and 6-parts olive oil, a splash of Tabasco, white pepper see-salt and a pinch of sugar.

Broccoli

Formed into small florets and cooked in a Steamer.

Further Ingredients which can be added

- Cheese: Instead of Parmesan, Sbrinz may be used. Grate the cheese with a fine grater
- A fine, ripe Gorgonzola gives the Pizza a well seasoned flavour
- Mozzarella cut in small cubes
- Cherry-Tomatoes, halved
- Garlic, cut in very thin slices
- Salami, halved slices
- Air-dried ham, slices quartered
- Anchovies
- Red tuna, well strained and split with a fork
- Black olives
- Capers
- Baby-Spinach. Fresh small spinach leaves, previously blanched in salt-water
- Oregano, Basil leaves, chopped
- Pepper from the mill
- Pineapple
- Almost anything that you fancy!

There are no Limits to Your Fantasy ...

Pizza Italiana

Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Coat the dough with some tomato puree or tomato sauce and cover with parmesan, spinach and mozzarella pieces. Lay on 1/2 Salami slice, 1/2 slice air-dried ham, half a cherry tomato, some garlic slices, 2 – 3 mushroom slices, a broccoli floret and a black olive. Place in the Stöckli Pizza-Grill Party and wait until the dough reaches the required brown colour. In order to achieve an even browning the pizzas can be turned with a fork during cooking or the position of the pans in the grill can be interchanged.

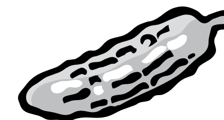
Pizza Diabolo
Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Coat the dough with tomato sauce and sprinkle with parmesan. Lay on pepperoni strips, garlic, anchovies, capers, gorgonzola, and olives. Sprinkle with Pizza Oil after baking according to the ‘hotness’ of the ingredients.

Pizza Oriental
Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Sprinkle some parmesan over the base. Distribute over this some air-dried ham and pineapple pieces and above that add some curry and mozzerella.

Pizza with Tuna
Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Coat some tomato sauce over the dough and sprinkle with parmesan. Lay on tune, anchovies, cherry tomatoes and mozzerella pieces.

You can spread over the dough whatever you like. Take care though, not to heap up too much or there is a risk that the dough will become excessively moist and may not cook fully through. There is also the possibility that the ingredients, if too high, may burn because they are too near to the top heating element.

Raclette



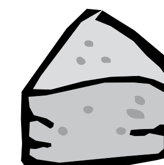
Raclette preparation

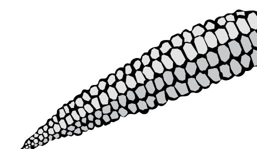
Allow about 250 – 300 g of raclette cheese per person. The cheese tastes delicious if garnished with, e. g., onion rings, garlic slices, diced chillies or tomatoes, pineapple or pear pieces.

These ingredients may be grilled with the cheese on the pan. Only add seasonings, however, after you have prepared the raclette.

Many spices burn in the heat and develop a bitter taste. Serve with fresh jacket potatoes. Side dishes such as pickled gherkins, pearl onions, olives, etc., are also ideal.

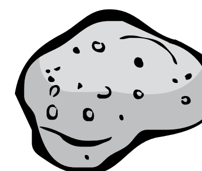
Paprika raclette ingredients (Serves 2)
1 red and 1 green chillies
50 g smoked bacon
400 g raclette cheese in slices
salt
freshly ground pepper

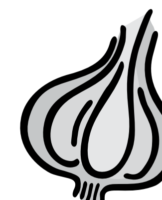




Paprika raclette preparation
Wash, core and cut the chillies into fine strips. Then cut the smoked bacon into fine strips and prepare both on a platter.

First place the smoked bacon strips onto the pans and cook until brown, then add and briefly cook the chilly strips. Lay a slice of raclette cheese onto each pan and grill them. Season with salt and pepper.





Oriental raclette ingredients (Serves 2)
300 g fillet of pork
Salt
freshly ground pepper
a little Tabasco
Lard for frying
1 onion
1 carrot,
some leak
50 g soya bean sprouts
1 small tin mandarin fillets
1 small tin diced pineapple
1 dash white wine
1 tablespoons redcurrent / blackcurrent jelly
1 tablespoon curry
2 tablespoons soy sauce
1 tablespoon fruit vinegar

Oriental raclette preparation
Cut pork into strips, season, fry in a pan until brown, remove and keep warm. Prepare vegetables and cut into strips. Chop onions and cook with prepared vegetables and soya bean sprouts in the residue frying lard until glassy.

Add the drained fruit, quench with white wine and stir in the redcurrent/black current jelly. Add the meat, season to taste with the remaining ingredients. Serve portion-wise on plates and garnish with grilled raclette cheese.

Tortilla



Tortilla basic recipe ingredients (6 – 8 pancakes)
175 g wheat flour
1 teaspoon salt
100 ml lukewarm water

Preparation
Place the flour and salt in a basin, gradually add the water and knead, preferably by hand, until an elastic but not sticky dough is formed. Cover this and leave it to stand. It can be made a good $^1/_2$ day in advance. The longer it can stand the better the dough can develop.
Divide the dough into 6 – 8 equal portions in the form of round, thin cakes. Roll these out on a floured working surface, stretching by hand if necessary. Lay them straight away on the grill-plate and cook until the brown-black spots typical of pancakes are evident. Turn over at once and do the same to the other side.

If large bubbles appear during cooking, prick them with a fork on the grill-plate. When cooked, lay them on a pre-heated plate and fill. Eat and Enjoy. Viva Mexico!

Tortilla filling
Minced-meat sauce, salad, cottage cheese, red bean sauce, crème fraîche, gouda, peppers, maize, finely-chopped ratatouille, salsa, fried chicken pieces – or what the pallet desires. Vegetables, salad and other ingredients must be finely chopped in order that they can be rolled in the Tortillas.

Spice mixes for the minced-meat sauce are available in shops in such flavours as pepper, cumin, pimento, etc. and the sauce should also contain onion, garlic, red wine, and tomato sauce. Cook for at least an hour so that the spices can permeate well.

Serve with a full-bodied red wine such as Rioja, Cabernet Sauvignon or Shiraz. Have fun with Mexican Style Food.

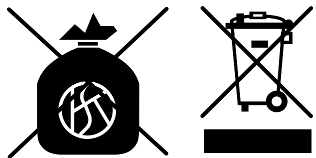
Care and cleaning

Switch off both switches and allow the appliance to cool down. The grill-plate can be removed for cleaning. The grill-plate and the pans may be washed in a dish-washer. Clean the other parts with a moist cloth. Do not immerse in water and do not clean in a dishwasher. The colouring of the stainless steel surfaces can be cleaned with a proprietary cleaner but do not use aggressive, abrasive substances or tools.

Storage

Store the Pizza/Grill in a dry location and out of the reach of children.

Disposal



- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Dispose of units with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of unit with your normal household rubbish (to protect the environment)!

PizzaGrill®



Design: Gerald Brandstätter

STÖCKLI
SWITZERLAND

Inhoud

Hartelijk gefeliciteerd!

met de aankoop van dit multifunctionele kwaliteitsproduct van Stöckli. U zult bij het gebruik van de PizzaGrill «Party» beslist veel plezier hebben.

Kijkt u alstublieft ook naar de bladzijden 65-71 en de speciaal voor u opgestelde Mini-Pizza en Raclette recepten. U krijgt zo veel nuttige tips en hele mooie receptideeën voor uw volgende party. Veel plezier gewenst!

Hoogachtend, A. & J. Stöckli AG.

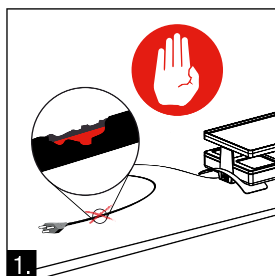
PizzaGrill®

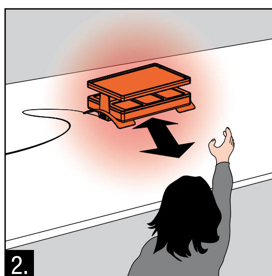


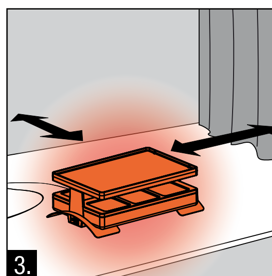
Veiligheid heeft voorrang

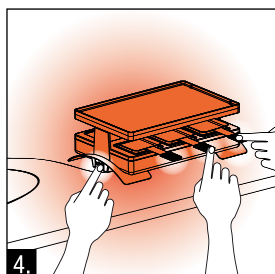
Lees deze veiligheidsvoorschriften voor het eerste gebruik van uw Stöckli PizzaGrill «Party» nauwkeurig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Bij ondeskundig gebruik wijst de fabrikant elke aansprakelijkheid af.

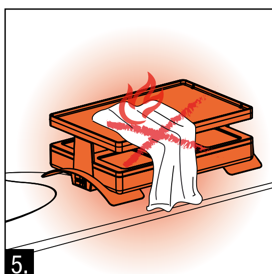


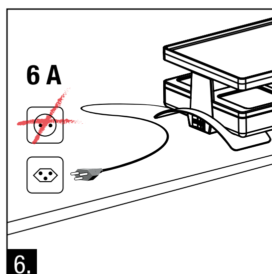


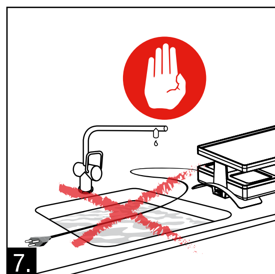


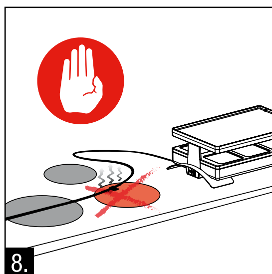


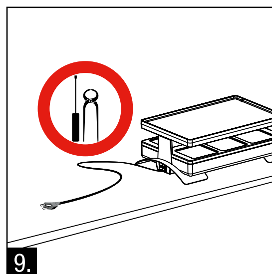












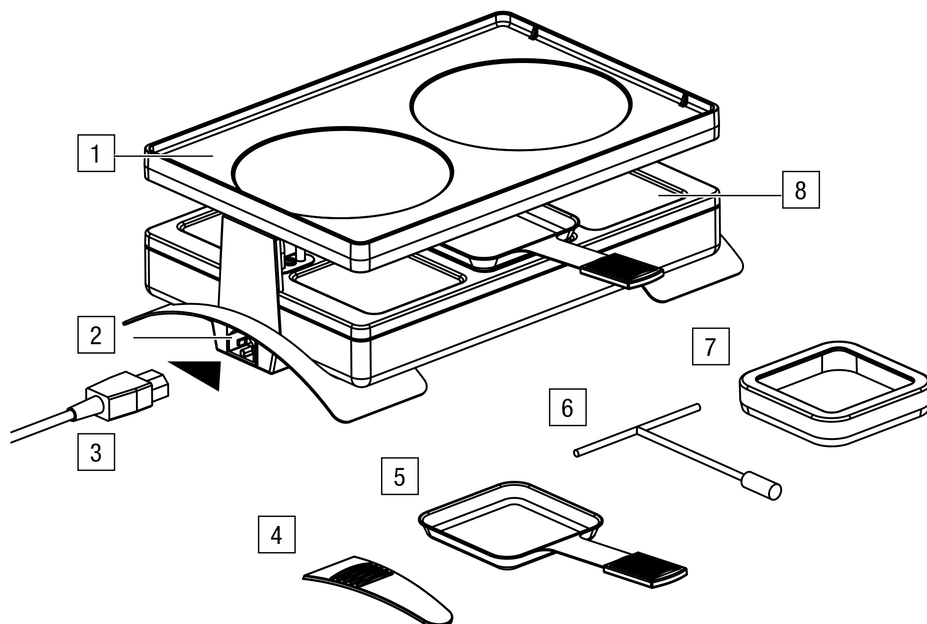
Voorzichtig! Het apparaat wordt heet – er bestaat gevaar voor verbranding!

- Gebruik nooit een beschadigd apparaat of netsnoer (1.). Laat het apparaat in werking niet zonder toezicht staan en draag het nooit in hete toestand. Wees vooral in aanwezigheid van kinderen bijzonder voorzichtig (2.).
- Het apparaat niet direkt op of in de buurt van warmtegevoelige voorwerpen gebruiken (3.).
- Bij lang verwarmen van de pannetjes kan het voorste gedeelte van de handgreep van een pannetje heet worden (4.). Pak daarom de handgreep steeds aan het eind hiervan.
- Leg nooit doeken of dergelijke op het apparaat (brandgevaar) (5.). Raak nooit de verwarmde oppervlakken van het apparaat aan, maar gebruik steeds de handgrepen (4.). Gebruik alleen de oorspronkelijke onderdelen.
- Het apparaat mag slechts gebruikt worden door aansluiting op een geaard stopkontakt (230 V / 50 Hz) met een zekering van 6 A. (6.).
- Er mogen uitsluitend aansluitkabels worden benut die geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A .
- Trek nooit aan het netsnoer maar steeds aan de stekker..
- Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water (7.). Behalve de grillplaat en de pannetjes mag het apparaat niet in de afwasmachine worden gereinigd (gevaar voor kortsluiting). Onder geen voorwaarde vloeistoffen, van welke aard dan ook, in het pannetje gieten of daarin koken.
- Let erop dat de plaatselijke netspanning met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt.
- Leg het netsnoer en het verlengsnoer dusdanig dat niemand daarover kan struikelen.
- Houd netsnoer en apparaat weg van hete oppervlakken en voorwerpen alsmede van open vlammen (8.).
- Trek de stekker voor het reinigen uit en laat het apparaat voldoende lang afkoelen.
- Bij storingen of een kapot apparaat trek de stekker onmiddellijk uit en laat het apparaat in een speciaalzaak controleren en repareren. Probeer nooit om het apparaat zelf te repareren (9.). Bij ondeskundige reparatie wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schades overgenomen.
- Personen, inklusief kinderen, die op grond van hun fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden, of door hun onervarenheid dan wel onwetendheid, niet in staat zijn het apparaat op een veilige manier te bedienen, mogen het apparaat niet zonder toezicht of opdracht van een verantwoordelijke persoon gebruiken.

Overzicht van het apparaat en de bedieningselementen

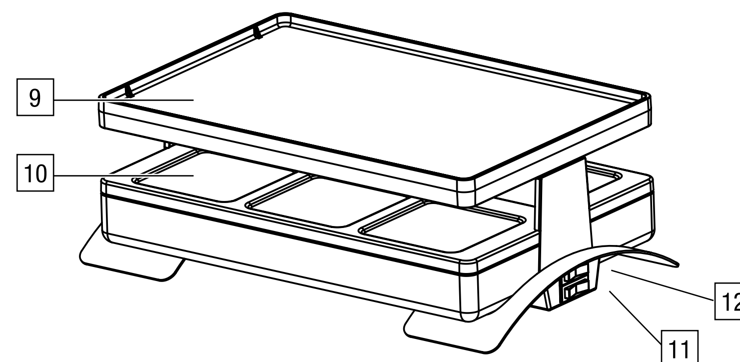
Front

1 Omkeerbare grillplaat (grilleren en crêpes bakken)
2 Contact voor stekker
3 Netsnoer
4 Spatel
5 Pannetjes
6 Deegverdeler
7 Deeguitsteekvorm
8 Plaats voor pannetjes



Achterkant

9 Omkeerbare grillplaat (grilleren en crêpes bakken)
10 Plaats voor pannetjes
11 Schakelaar voor onderste verwarming (mini-pizza bakken)
12 Schakelaar voor bovenste verwarming (kaas smelten, grilleren)



Technische gegevens

Nominale spanning:	230 V / 50 Hz (0026.06 120 V/60 Hz)
Nominaal vermogen:	1300 W (bovenste verwarming 1100 W, onderste verwarming 200 W)
Afmetingen:	402 x 242 x 138 mm (l x b x h)
Gewicht:	4.1 kg
Lengte netsnoer:	1.5 m
Materiaal:	chroomstaal, gietaluminium, kunststof
Toelatingen:	CE
Garantie:	2 jaar

Op het volgende letten s.v.p.

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Personen die niet met de gebruiksaanwijzing vertrouwd zijn alsmede kinderen mogen het apparaat niet bedienen.
Gebruik het apparaat uitsluitend voor het daarvoor bestemde doel. Elk onjuist gebruik is op grond van de daaraan verbonden gevaren verboden.

Voor de ingebruikname

Voor het eerste gebruik moet u de 6 pannetjes en de grillplaat met heet water wassen. Zet het apparaat op de plaats waar het later wordt gebruikt. De standplaats moet stabiel, horizontaal en droog zijn, niet dicht bij de muren. Het apparaat veroorzaakt bij het eerste gebruik een geur die typisch voor elektrische verwarmingen is, maar die na enkele minuten verdwenen is. Deze geur is volkomen normaal en heeft geen invloed op de kwaliteit van het product.

Ingebruikname

Voor alle toepassingen geldt
Steek de stekker in. Zet bij toepassing 1 en 2 de bovenste schakelaar aan, bij toepassing 3 (pizza bakken) zet u eveneens de onderste schakelaar aan. Na ca. 15 minuten bereikt het apparaat de ideale bedrijfstemperatuur.

1) Kaas smelten, grilleren
Leg de raclette kaas met de ingrediënten zoals uiringen, knoflookplakjes, peperoni- of tomatenblokjes in de pannetjes. De kruiden moet men pas na de toebereiding toevoegen, omdat de meeste kruiden onder de inwerking van hitte een bittere smaak kunnen veroorzaken. Om te vermijden dat het vlees aan de grillplaat vastkleeft verdient het aanbeveling om eerst een plakje spek te braden of heel weinig olie toe te voegen. Wanneer er teveel olie op de grillplaat is, bestaat er gevaar voor vetspatten. Het grilleren van fruit wordt niet aanbevolen, omdat dit door de agressieve fruitzuren meteen vastkleeft.

2) Crêpes bakken
Wanneer u crêpes wilt toebereiden gebruikt u de kant van de grillplaat met 2 ronde uitsparingen. Voor de deskundige verdeling van het deeg op het oppervlak van de grillplaat gebruikt u de speciaal hiervoor bedoelde deegverdeler.

■ Crêperecepten, zie pagina 64

3) Mini-pizza's bakken
Om ervoor te zorgen dat de pizza's volkomen knapperig en smakelijk worden, gebruikt u de bovenste schakelaar voor de hitte boven en de onderste schakelaar voor de hitte onder.

Voor het deskundig en op maat uitsteken van het pizzadeeg gebruikt u de meegeleverde deeguitsnijvorm.

Tip 1
Om optimaal op een pizza-party voorbereid te zijn bereidt u van tevoren een voldoende aantal minipizza deegplakken. Leg telkens bakpapier tussen de deegplakken om vastkleven te voorkomen.

Tip 2
Draai de pizza in het pannetje of verwissel van plaats in het apparaat zodat de pizza regelmatig bruin wordt.

■ Mini-pizza deegrecept, zie pagina 65
■ 4 Voorstellen voor pizzabeleg, zie pagina 67 en 68

Accessoires

Aanbevolen accessoires set pannetjes voor PizzaGrill, art. nr. 0024.065
Genieten zonder te wachten: de ene mini-pizza wordt gebakken,
de volgende wordt al gegarneerd.

■ 2 PizzaGrill-pannetjes
■ 2 pannetjeshouders



Heerlijke recepten voor de volgende party!

Crêpes voor smulpapen

Hoe de Fransman zijn crêpedeeg maakt
Crêpes zijn vliesdunne omeletten. U kunt uw eigen recept gebruiken. Wij verraden u echter het echte Franse recept voor crêpedeeg.

Ingrediënten

150 g meel
$^{1}/_{2}$ theelepel zout
3 eieren
3 eetlepels boter, gesmolten en afgekoeld
1 kop melk
$^{1}/_{4}$ kop water

Toebereiding
Meel en eieren in een schaal goed roeren en geleidelijk melk, water en zout toevoegen. De 3 eetlepels gesmolten boter daarbij mengen. Het deeg moet de consistentie van vloeibare room (slagroom) hebben; is het te dik dan voegt men lepelsgewijs koud water toe. Het deeg een uur laten rusten. Deze hoeveelheid deeg is voldoende voor 12 crêpes (2 – 3 personen), afhankelijk van de hoeveelheid garnering.

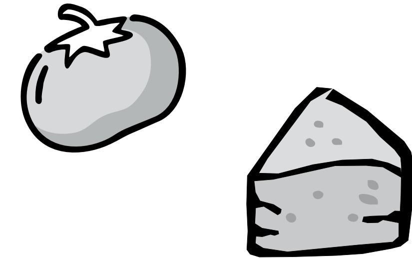
Crêpes voor mensen die op hun lijn letten
Crêpes zijn een fijn genot voor mensen die op hun lijn letten en die van een dagelijkse afwisseling houden. Bij voorbeeld met gehakte, gestoomde champignons vullen of met bladspinazie, asperges, garnalen, kwarkcrème, tomatenragout of gewoon met kaas bestrooien.

Crêpes voor smulpappen
Wanneer u liever smult dan «lijnt» neemt u het met de calorieën niet zo precies. Dan met sterk gekruid gehakt vullen of met gebraden spekreepjes, gebraden lever, fijngesneden vlees, eventueel met een heerlijke saus.

Voor zoete vullingen
Voor zoete vullingen gebruiken wij praktisch elke soort jam, fijngesneden fruit met of zonder suiker, ijs. Voor volwassenen, ter bekroning, een paar druppels fijne likeur.

Mini-pizza dromen

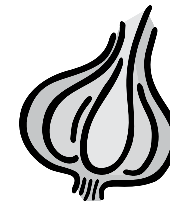
Ingrediënten voor het deeg
250 g meel
$1^{1}/_{4}$ dl melk
15 g verse gist
1 theel. suiker
$^{1}/_{2}$ theel. zout
1 eetl. olijfolie



Toebereiding voor het deeg
Het meel in een schaal doen en in het midden een kuil drukken. De gist in brokken toevoegen en met wat lauwwarme melk en de suiker roeren. Ca. $^{1}/_{2}$ uur laten rijzen. Dan de rest van de melk, het zout en de olie toevoegen en het deeg zo lang kneden totdat het van de rand loslaat. Met een doek bedekken en ca. 1 uur op een warme plaats nogmaals laten rijzen. Het deeg op een met meel bestrooide tafel tot ca. 2 – 3 mm dun uitrollen en uitsnijden. De deegplaatjes licht met meel bestuiven. Dit voorkomt dat zij vastkleven. Leg de uitgesneden deegplakjes op bakpapier.

Tip
Het deeg kan met bakpapier in lagen zonder probleem worden ingevroren. Maximaal aanbevolen diepvriestijd ca. drie weken. Haal het deeg ca. 1 uur voor het gebruik uit de diepvriezer.

Tomatensaus ingrediënten
1 teentje knoflook
1 eetl. tomatenpuree
$^{1}/_{2}$ dl water
1 mespunt suiker
oregano
zeezout
peper
1 uitje of sjalot
1 scheut rode wijn
1 blik afgedropen gepelde tomaten
1 volle eetl. vers fijngesneden basilicum



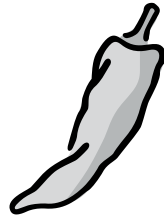
Tomatensaus toebereiding

De fijn gehakte uien en de knoflook glazig aanfruiten. De tomatenpuree toevoegen en kort sudderen. De gepelde tomaten en de suiker toevoegen, verder sudderen totdat bijna geen vocht meer aanwezig is. Met rode wijn blussen en met wat water aanvullen. Kruiden toevoegen en laten inkoken. Tenslotte de saus mixen of goed glad roeren en daarna het basilicum toevoegen. Nogmaals snel opkoken. De saus moet dikvloeibaar zijn.

Wanneer u eens spontaan een pizza wilt bakken, kunt u ook alleen tomatenpuree of een kant en klare tomatensaus gebruiken, b. v. Dolmio all'arabiata.

Pizzaolie ingrediënten

$^{1}/_{2}$ l wijndruiven- of koud geperste olijfolie
$^{1}/_{2}$ eetl. jeneverbessen
elk 1 eetl. zwarte, witte en rode peperkorrels
2 volle eetl. droge Spaanse peper



Pizzaolie toebereiding

Alles bij elkaar in een fles doen. (Niet schudden of roeren). Goed afsluiten en ca. 2 – 3 weken laten trekken.

Gemarineerde champignons

Verse champignons schillen en de steel inkorten, in plakken snijden en met olijfolie, oregano, zeezout en rode peper marineren. Ca. $^{1}/_{2}$ uur voor de maaltijd!

Gemarineerde paprika's

Rode en gele paprika's halveren, ontpitten, blancheren en schillen. In repen snijden en met 1 deel azijn en 6 delen olijfolie, een scheutje tabasco, witte peper, zeezout en een mespunt suiker marineren.

Broccoli

In kleine roosjes verdelen en in de steamer of met stoom gaar laten worden.

Verdere ingrediënten voor het beleg

- Kaas: in plaats van Parmezaanse kaas kan ook Sbrinz worden gebruikt. Snij de kaas met de kaasschaaf in fijne krullen.
- Een fijne rijpe Gorgonzola geeft aan de pizza een kruidige smaak.
- Mozzarella in kleine blokjes gesneden.
- Cherrytomaten gehalveerd
- Knoflook in vliesdunne plakken gesneden.
- Salami, plakken halveren
- Rauwe ham, plakken in vieren verdelen
- Ansjovissen
- Rose tonijn, goed afgedruppeld en met een vork in stukken verdeeld
- Olijven zwart
- Kappertjes
- Baby spinazie, verse spinaziebladen vooraf kort in zout water blancheren
- Oregano, basilicumblaadjes, fijngesneden
- Peper uit de molen
- Pizzaolie
- Ananas
- Alles wat smaakt

Aan de fantasie worden geen grenzen gesteld ...

Pizza italiana

Deeg in pannetjes leggen en aandrukken zodat het deeg minstens tot aan de rand komt. Wat tomatenpuree of tomatensaus gelijkmatig op het deeg verdelen en met Parmezaanse kaas, spinazie en stukjes mozzarella beleggen. Met een $^{1}/_{2}$ plak salami, een $^{1}/_{2}$ plak rauwe ham, 1 halve cherrytomaat, wat knoflook, 2 – 3 champignonplakjes, een broccoli roosje en een zwarte olijf beleggen. In de Stöckli PizzaGrill «Party» schuiven en wachten totdat het deeg de gewenste bruine kleur heeft. Om ervoor te zorgen dat de pizza een regelmatige bruine kleur krijgt, tussendoor met de vork draaien of de pannetjes verwisselen.

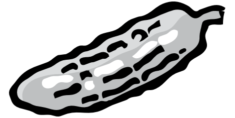
Pizza diabolo
Deeg in pannetjes leggen en aandrukken zodat het deeg minstens tot aan de rand komt. Wat tomatensaus op het deeg strijken en met Parmezaanse kaas bestrooien. Met paprikareepjes, knoflook, ansjovis, kappertjes, Gorgonzola en olijven beleggen. Afhankelijk van de mate van scherpte na het bakken met pizzaolie bedruppelen.

Pizza oriëntale
Deeg in pannetjes leggen en aandrukken zodat het deeg minstens tot aan de rand komt. De bodem met wat Parmezaanse kaas bestrooien. Rauwe ham en stukjes ananas daarop verdelen. Wat kerrie en mozzarella erover leggen.

Pizza con tonno
Deeg in pannetjes leggen en aandrukken zodat het deeg minstens tot aan de rand komt. Wat tomatensaus op het deeg strijken en met Parmezaanse kaas bestrooien. Met tonijn, ansjovis, cherrytomaten en stukjes mozzarella beleggen.

Beleg het deeg met alles wat u lekker vindt. Let er echter op dat u niet teveel garnering gebruikt. Dit kan ertoe leiden dat het deeg te vochtig wordt en zo niet goed doorbakken wordt. Of de hitte aan de bovenkant verbrandt de garnering, omdat deze te dicht bij het verwarmingselement komt.

Raclette

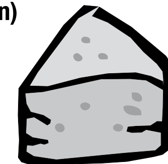


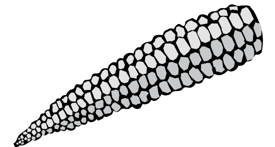
Raclette toebereiding
Per persoon rekent men op 250 – 300 g raclette kaas. Desgewenst smaken in de kaas gebakken ingrediënten zoals uienringen, plakken knoflook, paprika of tomaatblokjes, ananas of stukjes peer voortreffelijk.

Terwijl de genoemde ingrediënten tegelijk met de kaas in de pannetjes mogen braden, moet u kruiden pas na het toebereiden toevoegen. Veel kruiden verbranden bij de hitte en veroorzaken een bittere smaak.

Daarbij worden in de schil gekookte aardappelen geserveerd. Als garnering zijn augurken in het zuur, pareluien, olijven etc. zeer goed geschikt.

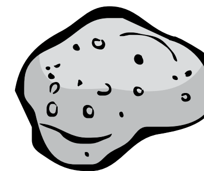
Paprika raclette ingrediënten (voor 2 personen)
1 rode en 1 groene paprika
50 g gerookt spek
400 g raclette kaas in plakken
zout
vers gemalen peper

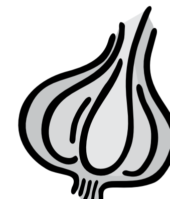




Paprika raclette toebereiding
De paprika's wassen, ontpitten en in fijne repen snijden. Het gerookte spek eveneens in repen snijden en met de paprika op een bord leggen.

Eerst wat spek in elk pannetje doen en aanbraden, dan paprikarepen kort meestomen.
Telkens een plak raclette kaas daarop leggen en laten smelten. Alles met peper en zout kruiden.





Oosterse raclette ingrediënten (voor 2 personen)
300 g varkensfilet
zout
vers gemalen peper
weinig tabasco
braadvet
1 ui
1 wortel
wat prei
50 g sojaboonkiemen (taugé)
1 klein blik mandarijnplakjes
1 klein blik ananas blokjes
1 scheut witte wijn
1 eetl. rode bessengelei.
1 eetl. kerrie
2 eetl. sojasaus
1 eetl. vruchtenazijn

Oosterse raclette toebereiding
Varkensfilet in repen snijden, kruiden, in een pan aanbraden, eruit halen en warm houden. Groente wassen en in repen snijden. Uien hakken, met de voorbereide groente en de sojaboonkiemen (taugé) in het overgebleven braadvet glazig sudderen.

Het afgedruppelde fruit toevoegen, met witte wijn blussen, de rode bessengelei daarin roeren, krachtig met de overige ingrediënten op smaak brengen. In porties op het bord doen en met gesmolten raclette kaas bedekken.

Tortilla



Tortilla basisrecept ingrediënten (voor ca. 6 – 8 stuks)
175 g tarwemeel
1 theel. zout
100 ml lauwwarm water

Tortilla toebereiding
Meel en zout in een schotel doen, het water daarbij gieten en het deeg het beste met de handen kneden totdat een elastisch niet-kleverig deeg ontstaat. Dit afgedekt laten rusten. Het kan goed $^1/_2$ dag van tevoren worden voorbereid. Hoe langer het kan rusten, hoe meer het gluten in het meel zich ontplooit. Het deeg over ca. 6 – 8 gelijke porties verdelen. De ronde, dunne plakken op een met meel bestrooid werkvlak uitrollen, eventueel met de handen een weinig uittrekken. Meteen op de crêpeplaat leggen en bakken, totdat de typische bruine vlekken ontstaan. De eerste kant bakken, daarna omkeren en de tweede kant klaar bakken.

Als het deeg te grote blazen vormt, drukt men deze met een vork op de crêpeplaat. Op voorverwarmde borden leggen en met ingrediënten vullen. Opeten en genieten. Viva Mexico!

Tortilla vulling toebereiding
Gehaktsaus, sla, cottage cheese, rode bonensaus, crème fraîche, Gouda, paprika, maïskorrels, heel fijn gesneden ratatouille, chilisaus, salsa, gebraden stukjes kip – of wat de fijnproever begeert. Groente, sla en andere ingrediënten snijdt men in kleine stukken, omdat de tortilla's opgerold worden.

Voor de gehaktsaus zijn in de handel reeds kant en klare kruidenmengsels met typische kruiden zoals peper, pigment, komijn etc. voorhanden. Uien, knoflook, rode wijn en tomatensaus (Tetra Pak verpakking) horen in de saus. Minstens 1 uur koken, zodat de kruiden zich goed kunnen ontplooien.

Daarbij serveert u een volle rode wijn zoals Rioja, Cabernet Sauvignon of Shiraz. Veel plezier bij de «Mexican Style Food».

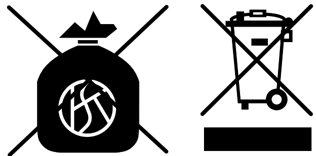
Reiniging en onderhoud

Zet beide schakelaars uit. Laat het apparaat afkoelen. De grillplaat kan voor reinigingsdoeleinden worden weggenomen. De grillplaat en de pannetjes kunt u in de afwasmachine reinigen. Reinig de andere onderdelen met een vochtige doek. Dompel het apparaat nooit in water en reinig het niet in de afwasmachine. Verkleurde plekken op de chroomstaal oppervlakken kunt u met een reinigingsmiddel voor chroomstaal verwijderen. Gebruik nooit agressieve, harde of schurende reinigingsmiddelen of –voorwerpen.

Opbergen

Bewaar het apparaat op een droge plaats die voor kinderen ontoegankelijk is.

Afvalverwijdering / milieubescherming



- Uitgediende apparaten kunnen naar een dealer worden gebracht die voor een kosteloze en vakkundige afvalverwijdering zorgt.
- Apparaten met een gevaarlijk defect direct uit de roulatie nemen en ervoor zorgen dat deze niet meer in gebruik kunnen worden genomen.
- Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil (milieubescherming!)